



Bircher Müsli - Rezept I

★★★★★

Dessert, Frühstück

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 10 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

5 l H-Milch 3,5 %
5 geriebene Äpfel
1 Pack kernige Haferflocken (Köln / 500g Pack)
4 Pack Schmelzflocken (Köln / 500g Pack)
1 l geschlagene Sahne
Rosinen, nach Geschmack
Mandeln, gestiftet, nach Geschmack
Zucker, nach Geschmack
Honig
Vanille

ZUBEREITUNG

Kernige, Schmelzflocken, Rosinen und Mandeln in einer ausreichend großen Schüssel gut durchmischen. Mit H-Milch auffüllen, die geriebenen Äpfel zugeben und mit Zucker, Honig und Vanillemark abschmecken.

Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

NOTIZEN

Da es sich bei diesem Rezept um ein Gastro-Rezept handelt, müsst Ihr die Mengen leider entsprechend runter rechnen.